Gulf Cooperation Council

☛ EDICT OF GOVERNMENT ☚

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO EMILK (2012) (Arabic): Evaporated Milk



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO /FDS .../2012

الحليب المبخر
Evaporated milk

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء االرأى والملاحظات عليها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد إعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.100.10

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة أقليمية تضم فى عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس فى دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) "اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية "الحليب المبخر" ، وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة. وقد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد أعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية ، وذلك فى إجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) والذى عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

الحليب المبخر

1 –المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالحليب المبخر المعد للإستهلاك الآدمى المباشر أو لعمليات تصنيعية أخرى.

2 – المواصفات التكميلية:

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

2.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية" .

3.2 GSO 21 " الشروط الصحية فى مصانع الأغذية والعاملين بها" .

4.2 GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة فى المواد الغذائية .

5.2 GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

6.2 GSO 168 " إشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" .

7.2 GSO 382,383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات فى المنتجات الزراعية والغذائية– الجزئين الأول والثانى" .

8.2 GSO 56 "طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته: .

9.2 GSO 570 "طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية" .

10.2 GSO 571 "طرق الإختبار الميكروبيولوجية للحليب السائل المعالج .

11.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية– الجزء الأول: إشتراطات عامة" .

12.2 GSO 841 "الحدود القصوى المسموح بها من السموم الفطرية فى الأغذية والأعلاف– الأفلاتوكسينات" .

13.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية– الجزء الأول" .

14.2 GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية– الجزء الأول: التحليل الطيفى لأشعة جاما– أ–سيزيوم 467– سيزيوم :46".

15.2 GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية– الجزء الأول" .

16.2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء" .

17.2 GSO /CAC 192 "المواصفة العامة لمضافات الأغذية" .

18.2 GSO/CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم فى الأغذية والأعلاف" .

19.2 GSO/CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات– طرق موصي بها" .

20.2 GSO CAC RCP 57 "دستور النظم الصحية للحليب ومنتجاته" .

21.2 GSO/CAC/MRL 2 "الحدود القصوى الموصى بها من بقايا الأدوية البيطرية فى الأغذية " .

3 –التعاريف:

1.3 حليب مبخر:

منتج يتم الحصول عليه بالإزالة الجزئية للماء من الحليب بواسطة التسخين أو بأى عملية أخرى تؤدى الى منتج له نفس المكونات والخصائص. قد تضبط نسبة الدهون و/ أو البروتينات الموجودة فى المنتج وذلك بإضافة و/أو إزالة بعض مكونات الحليب بطريقة لا تغير نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الحليب المعدل.

2.3 بروتينات الحليب المركز:

منتج يتم الحصول عليه من تركيز بروتينات الحليب عن طريق الترشيح الدقيق للحليب أو الحليب منزوع الدسم جزئياً أو الحليب منزوع الدسم.

3.3 حليب خالى من البروتين:

منتج يتم الحصول عليه عن طريق إزالة بروتينات ودهون الحليب من الحليب أو الحليب الخالى جزئياً من الدسم أو الحليب منزوع الدسم بواسطة الترشيح الدقيق.

4 –المتطلبات:

يجب أن يتوافر فى المنتج المتطلبات التالية:

1.4 أن تكون جميع المواد الخام الداخلة فى الإنتاج طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

2.4 أن يتم الإنتاج طبقاً للشروط الواردة فى المواصفات القياسية الخليجية المذكرة فى البنود (3.2, 20.2, 16.2) .

3.4 أن يكون المنتج خالياً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها وكل ما يخالف الشريعة الإسلامية .

4.4 أن يصنع المنتج من المواد الحليبية التالية: الحليب، مسحوق الحليب، القشدة، مسحوق القشدة، منتجات الحليب الدهنية.

5.4 يسمح بإستخدام منتجات الحليب التالية بغرض ضبط نسبة البروتينات:

- بروتين الحليب المركز.
- الحليب الخالى من البروتين.
- سكر اللاكتوز.

6.4 أن يكون تركيب الحليب المبخر طبقاً للجدول رقم (1):

الجدول رقم (1)

تركيب الحليب المبخر

	الحليب المبخر	الحليب المبخر منزوع الدسم	الحليب المبخر منزوع الدسم جزئياً	الحليب المبخر عالى الدسم
نسبة دهن الحليب	7.5 % بالوزن (الحد الأدنى)	1% بالوزن (الحد الأقصى)	أكثر من 1% وأقل من7.5% بالوزن	15% بالوزن (الحد الأدنى)
نسبة الجوامد الحليبية* (الحد الأدنى)	25% بالوزن	20% بالوزن	20% بالوزن	11.5% بالوزن
نسبة بروتين الحليب فى الجوامد الحليبية من غير الدهون الموجودة* (الحد الأدنى)	34% بالوزن	34% بالوزن	34% بالوزن	34% بالوزن

* نسبة جوامد الحليب وجوامد الحليب غير الدهنية تشتمل على الماء تبلور اللاكتوز .

7.4 ألا تزيد نسبة الحموضة فى المنتج على 0.4 % مقدرة كحمض لاكتيك .

8.4 يسمح بإضافة المواد التالية :

1.8.4 ماء الشرب وكلوريد الصوديوم .

2.8.4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (2.17)، يسمح فقط بإستخدام مضافات الأغذية التالية وبالنسب قرين كل منها طبقاً للجدول رقم (2):

الجدول رقم (2)

مضافات الأغذية المسموح بها

الرقم الدولى	الغرض	المضاف الغذائى	الحد الأقصى
508 509	عوامل زيادة تماسك الأغذية	كلوريد بوتاسيوم كلوريد كالسيوم	2000 جزء فى المليون منفردة أو 3000 جزء فى المليون مجتمعة مقدرة كمواد لامائية
331 332 333	مثبتات	سترات صوديوم سترات بوتاسيوم سترات كالسيوم	2000 جزء فى المليون منفردة أو 3000 جزء فى المليون مجتمعة مقدرة كمواد لامائية
170 339 340 341 450 451	مواد منظمة للحموضة	كربونات كالسيوم فوسفات صوديوم فوسفات بوتاسيوم فوسفات كالسيوم ثنائى الفوسفات ثلاثى الفوسفات	2000 جزء فى المليون منفردة أو 3000 جزء فى المليون مجتمعة مقدرة كمواد لامائية
452 500 501		عديد الفوسفات كربونات صوديوم كربونات بوتاسيوم	
407	مواد مغلظة	كاراجينان	150 جزء فى المليون
322	مستحلبات	ليسيثين	طبقاً للإنتاج الجيد

9.4 ألا تزيد نسب الملوثات عما هو محدد فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (18.2) .

10.4 ألا تزيد نسب العناصر المعدنية الملوثة على ما يلى(جزء فى المليون):

زئبق	0.5
زرنيخ	1

رصاص	2
نحاس	1
زنك	250 فى حالة العبوات المعدنية

11.4 ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسينات فى المنتج عما هو محدد فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (12.2) .

12.4 ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات فى المنتج عما هو محدد فى المواصفات القياسية الخليجية المذكورة فى البند (7.2) .

13.4 ألا تزيد نسب بقايا الأدوية البيطرية فى المنتج عما هو محدد فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (21.2) .

14.4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية فى المنتج عما هو محدد فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (15.2) .

15.4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية الملوثة للمنتج عما هو محدد فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (11.2) .

5 – أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (8.2) .

6– طرق الفحص والاختبار:

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) جميع الاختبارات اللازمة والمحددة فى المواصفات القياسية الخليجية المذكورة فى البنود (2.2 ,4.2 ,9.2 ,10.2 ,14.2) لتحديد مدى مطابقة المنتج للمتطلبات الواردة فى هذه المواصفة .

7– التعبئة والنقل والتخزين:

1.7 التعبئة:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (11.2) ،يجب أن يعبأ المنتج بطريقة آلية تضمن عدم تلوثه وفى عبوات نظيفة ومعقمة لا تؤدى الى تغير خواص المنتج .

2.7النقل:

1.2.7أن تكون وسائل النقل معتمدة من السلطات الرقابية ومطابقة للشروط والمواصفات المعتمدة، ولم يسبق إستخدامها فى نقل أية مواد سامة أو ضارة .

2.2.7 أن تنقل المنتجات المعقمة والمحكمة الغلق آلياً عند درجة حرارة لا تزيد على 63 ْس.

3.2.7 أن تنقل المنتجات غير المعقمة عند درجة حرارة تتراوح بين صفر– 8ْس.

3.7التخزين:

أن تكون المخازن المستخدمة جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث وأن تكون مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (6.2) .

8 – البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية المذكورة فى البنود (5.2, 1.2) يجب أن يوضح على بطاقات عبوات المنتج البيانات التالية:

1.8 أسم المنتج: أن يكون أسم المنتج كما هو موضح فى البند (6.4) .

2.8 نسبة الدهن .

3.8 نسبة البروتين .

4.8 قد يطلق على منتج الحليب المبخر منزوع الدسم جزئياً مسمى "حليب مبخر نصف منزوع الدسم" إذا كانت نسبة دهن الحليب تتراوح بين 4.0 -4.5 % ونسبة جوامد الحليب 24 % بالوزن.

5.8 فى حالة تصنيع المنتج من حليب معاد تكوينه، يجب أن يتبع أسم المنتج وبخط واضح وبنفس حجم الحروف المستخدمة فى كتابة أسم المنتج عبارة "مصنع من حليب مجفف" أو غير ذلك طبقاً لنوع الحليب المستخدم.

6.8 نوع الحيوان المنتج منه الحليب .

Technical Terms	**المصطلحات الفنية**
Milk retentate	بروتين حليب مركز
Milk permeate	حليب خالى من البروتين
Evaporated high- fat milk	حليب مبخر عالى الدسم
Evaporated skimmed milk	حليب مبخر منزوع الدسم
Evaporated partly skimmed milk	حليب مبخر منزوع الدسم جزئياً
Milk solids	جوامد الحليب

References المراجع

Codex Alimentarus Commission لجنة دستور الأغذية

CAC 281/1971 مواصفة رقم 281/1971

Revision 2010 تحديث 2010

Evaporated milk الحليب المبخر

– Saudi Arabian Org. For Standards and Quality –الهيئة العربية السعودية للمواصفات والجودة

- Saudi Standard المواصفة القياسية السعودية

SSA 261/2001 رقم 594/ 5334

Evaporated milk الحليب المبخر